

**DIE BURGUNDERMACHER**



**BGM - LEOPOLD AUER**  
2523 Tattendorf  
Pottendorfer Straße 14  
www.weingutauer.at  
Tel.: 02253/81251  
Fax: DW-4

**BGM GÜNTHER DOPLER**

2523 Tattendorf  
Pottendorfer Straße 8  
www.tattendorf.at/dopler  
Tel.: 02253/81266  
Fax: DW-4



Foto: privat

Foto: privat



**BGM HEINRICH HARTL**

2522 Oberwaltersdorf  
Trumauerstraße 24  
www.weinvisionen.com  
Tel.: 02253/6289  
Fax: 02253/6289



Foto: privat

**BGM JOHANN GISPERG**

2524 Teesdorf  
Hauptstraße 14  
www.weingut-gisperm.at  
Tel.: 02253/81464  
Fax: DW-50

# Die Burgundermacher

Die SCHOLL-HALLE IN TATTENDORF wird zum MÄRCHENPARK UND DIE

BURGUNDERMACHER-WINZER ZU SEINEN EMSIGEN ZWERGEN!

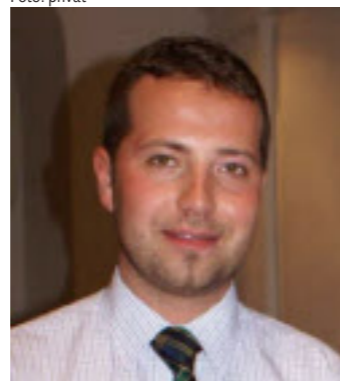


**BGM FRANZ LANDAUER-GISPERG**  
2523 Tattendorf  
Badner Straße 32  
www.tattendorf.at/winzerhof  
Tel.: 02253/81272, Fax: DW-4



Foto: privat

Foto: privat



**BGM GEORG SCHNEIDER**  
2523 Tattendorf,  
Badner Straße 3  
www.weingut-schneider.co.at  
Tel.: 02253/81020  
Fax: 02253/81942

**BGM ANDREAS HEGGENBERGER**  
2523 Tattendorf  
Badner Straße 6  
www.tattendorf.at/heggenberger  
Tel.: 02253/81432, Fax: DW-4

**BGM ALFRED REINISCH jr.**  
2523 Tattendorf  
Pottendorfer Straße 5  
www.tattendorf.at/reinisch  
Tel.: 02253/81421  
Fax: DW-4

Foto: privat

Für das Fest steht zu günstigen Pauschalpreisen ein Taxi-Dienst zu Verfügung! z.B. Von Tattendorf nach: BADEN 17 €; TRAIKIRCHEN 17 €; TRUMAU 15 €; GUNTRAMS-DORF 25 €; EBREICHS DORF 17 €; POTTENDORF 17 €;

BLUMAU-NEURISSHOF 15 €; GÜNSELSDORF 15 €; LEOBERSDORF 20 €; TEESDORF 10 €; OBERWALTERSDORF 10 €; Bitte um Anmeldung bei: TAXI - FUHRMANN, 2500 Baden, Wienerstrasse 24/3; ☎ 02252/23800

**IMPRESSUM:** Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Mediaprint Zeitungs- und Zeitschriftenverlag Ges. m. b. H. & Co. KG, Muthgasse 2, 1191 Wien \* Projektleitung und Anzeigenannahme: Michael Bauer, ☎ +43 664 6070059404, michael.bauer@mediaprint.at \* Redaktion: Mag. Manuela Schörg-Rucka, ☎ 01/36 000 - 3082, manuela.rucka@mediaprint.at \* Hersteller: LEYKAM Let's Print, Bickfordstraße 21, 7201 Neudorf.

**DIE BURGUNDERMACHER**

Der JUNGE 2010 steht in der SCHOLL-HALLE wieder im Mittelpunkt! Die Burgundermacher lassen dabei so manches Märchen wahr werden.



Foto:

Am 25. Oktober 2010 findet das große Genussfest in Tattendorf statt

## Es wird ein märchenhaftes „Jungweinfestival 2010“

„Wie jedes Jahr am 25. Oktober feiern wir die Erstpräsentation des Jungweines „DER JUNGE“ in vollen Zügen und laden dazu alle Weinfreunde zum Mitfeiern recht herzlich ein“, so die acht Burgundermacher aus Tattendorf, Teesdorf und Oberwaltersdorf. Das diesjährige Mega-Wein-Event der Burgundermacher widmet sich dem Thema „Märchen & Sagen rund um

Pinot Noir und St. Laurent“. Man könnte die Qualitätsentwicklung, welche in den vergangenen Jahren in den Häusern der BM stattgefunden hat, durchaus als „märchenhaft“ bezeichnen. In der Tat ist es so, dass kein Weg mehr an den Burgundermachern vorbei führt, wenn es in Österreich um Pinot Noir oder St. Laurent geht. Die Thermenregion hat

sich Dank der acht Winzer zu einem wahren Mekka für die beiden Toprotweinsorten entwickelt. Lassen Sie sich das legendäre gemeinsame Prost am Ende der Multimedia-Präsentation nicht entgehen und sein Sie dabei, wenn 1000 Gläser gemeinsam auf den „JUNGEN 2010“ anstoßen! Für das leibliche Wohl vor Ort sorgen auch dieses Jahr

Mitgliedsbetriebe von „So schmeckt Niederösterreich“.

**Festliche Aussichten am 25. Oktober in Tattendorf**

Am 25. Oktober geht das Fest der Sinne in Tattendorf in der Scholl-Halle über die Bühne. Eine Karte erhalten sie um 15 Euro. Die Gäste werden mit einem Sekt empfangen und im Anschluss an die Präsentation stehen auch die TOP Weine der acht Burgundermacher zur Verkostung bereit. Einlass ist ab 19 Uhr, Beginn der Multimedia-Präsentation ist um 20 Uhr.

**Die Karten für das diesjährige Mega-Wein-Event der Burgundermacher sind in allen Raiffeisen-Banken in Niederösterreich, Burgenland und Wien sowie bei Ö-Ticket erhältlich. ACHTUNG: Es gibt nur eine LIMITIERTE AUFLAGE!!!**



Foto: privat

Die Band „Gruufmakers“ sorgt beim Jungweinfestival 2010 in der Scholl-Halle für musikalische Unterhaltung.

---

**DER JUNGE 2010**


---

# Mehr österreichisch als französisch...

Oft wird der Vergleich mit dem „Beaujolais nouveau“ aus der Burgund in Frankreich angestellt. DER JUNGE von den Burgundermachern ist aber längst zu einer Top Marke am heimischen Markt geworden, und hat dabei ein eigenes, „österreichisches“ Profil geschaffen.

Der Junge 2010 beeindruckt durch eine brilliant leuchtende Farbe, der Duft erinnert an helle Beeren, durchaus floral, am Gaumen präsentiert er sich fruchtig belebend. Nach dem ersten Verkosten, macht er richtig Lust auf einen weiteren Schluck. Wie alle Jahre wird „Der Junge“ am 25. Oktober seinen Liebhabern erstmals präsentiert. In un-nachahmlicher Weise wird dafür von den Burgundermachern in der Scholl Halle ein Fest der Sinne auf die Beine gestellt.

**Das Weinjahr 2010:** Es klingt verrückt, aber sowohl Trockenheit als auch ergiebi-

ge Niederschläge machten die Arbeit der Winzer in den Weingärten dieses Jahr nicht einfach. Das für das Frühjahr charakteristische warme Wetter stellte sich dieses Jahr erst verspätet ein. Da die Thermenregion ein sehr begünstigtes Klima für den Weinbau hat, war das für die hier angesiedelten Rebstöcke kein allzu großes Problem. Auch die Blüte setzte dieses Jahr verspätet ein, es gab während dieser auch heftige Regenfälle, was zum Verrieseln der Trauben führte. Mitte Juli kam es auf den kargen Schotterböden zu einem Engpass bei der Wasserversorgung, es wurde notwen-

dig die Weingärten zu Bewässern, um so die Qualität sichern zu können. Die Winzer hatten aufgrund der Witterung alle Hände voll zu tun, um die Wetterkapriolen mit richtiger Bewirtschaftung auszugleichen. Eine gewissenhafte und intensive Laubarbeit wie selten zuvor, war das Gebot der Stunde. Der verzögerte Erntezeitpunkt sorgte – durch immer wiederkehrende kühle Nächte – zur Bildung von ausgeprägten Fruchtaromen, und die Herbstsonne brachte die Trauben zur vollen Reife.

„**Alle Anstrengungen haben sich gelohnt**“, so die 8 Winzer. „Diese Cuvée erweist sich wieder als optimales Charakterspiel zwischen den 3 für die Thermenregion typischen Sorten Pinot Noir, St. Laurent und Blauer Portugieser.“

### Jetzt und sofort...

Jungweine machen schnell Spaß. Ihr Duft springt förmlich aus dem Glas, der Wein füllt den Gaumen sehr direkt mit seiner frischen Fruchtigkeit, aus. Seine Leichtigkeit und Frische beschert einen angenehmen Trinkfluss, was ihre jugendhafte Leichtigkeit noch mehr unterstreicht. Jungweine zeigen schon mit ihrem Namen an, dass man sie eher in Griffweite als im Weinregal lagern sollte.

So beeindruckend sie auch am Gaumen sind, nur in ihrer Frühreife spielen sie perfekt aus, wofür wir sie lieben. Schon nach ein paar Monaten haben sie ihre berauschende Jugend verlernt, die Fruchtaromen verlieren an Intensität.



Foto: Anna Stöcher

**Die acht Burgundermacher erholen sich bei einem Picknick in den Weingärten nach getaner Arbeit**




---

**GESCHENKPAKET**


---

# Mit ihren Top Weinen hoch hinaus

## Alle Acht in einem Paket

### GESCHENKIDEE

Ein Paket, bestückt mit allen TOP-WEINEN von den Burgundermachern zum Ab Hof Preis von 142,50 Euro. Selbstverständlich innerhalb von Österreich frei Haus zugestellt. Dieses Weinpaket ist natürlich immer mit den aktuellen TOP St. Laurents und Pinot noirs sowie einer Flasche „Der Sekt“, „Der Sankt Laurent“ und „Der Pinot noir“ bestückt. Ab 25. Oktober ist bis zum Jahresende auch „Der Junge“ mit dabei! TIPP: Weihnachten naht!

Alle Produkte von den Burgundermachern bewähren sich bestens als Kostbarkeit für Ihr persönliches Geschenk. Auch für Ihre private Verkostung eignet sich dieser Weinkarton – bestückt mit den Top Weinen der Burgundermacher – hervorragend.

Ausführliche Informationen dazu finden Sie zu dieser persönlichen Geschenkidee Sie im Internet auf:

[www.dieburgundermacher.at](http://www.dieburgundermacher.at)

### Die Produkte



DER JUNGE 2010

# „Solo“ und zu regionalen Köstlichkeiten

„Der Junge 2010“ präsentiert sich wieder als frecher, aromatischer Vorbo- te mit eleganter Frucht. Er zeigt „solo“ tollen Trink- spaß, gilt aber auch als per- fekter Begleiter kulinari- scher Köstlichkeiten. Er har- moniert mit hellem Geflügel und Fisch ebenso wie mit den typischen Speisen des Herbstes wie z. B. Pilzra- gouts, Kürbis in sämtlichen

Variationen und Gerichten mit Kastanien, und das Mar- tinigansl nicht zu vergessen! Für alle Weinliebhaber ist „Der Junge 2010“ Ab-Hof bei allen Burgundermacher-Be- trieben ab 25. Oktober er- hältlich. Bei den Burgunder- maker-Partnern in der Gas- tronomie wird so manches Glas vom Jungen als be- schwingter Speisenbegleiter angeboten.



Foto: Rita Newman

## Rebhof Schneider in Tattendorf

**Einfach gut essen, einfach gut trinken und das in zwangloser Atmosphäre!**

Der seit vielen Generationen im Familienbesitz befindliche Reb- hof bietet regionale Küche mit wechselnder Spezialitäten-Karte. Ob Wildgerichte oder Frische Fo- rellen, hier wird Küche vom Feinsten serviert. Und passend dazu, kann man sich an ausge- zeichneten Weinen erfreuen,

welche vom Weingut Schneider stammen. Ob Sommer oder Win- ter, für alle Jahreszeiten steht das richtige Ambiente vom Gastgar- ten bis zum Nichtraucher-Win- tergarten zur Verfügung.

Öffnungszeiten: Mo bis Fr: 11 bis 23 Uhr, Sa bis So: 10 bis 23 Uhr, Mittwoch: Ruhetag; Bade- ner Straße 1, 2523 Tattendorf, ☎ 02253/81428, [www.rebhof.at](http://www.rebhof.at) Wildwochen: 1.10. bis 5.11., Ganslessen: 6.11. bis 16.11.



Der Rebhof Scheider bietet eine wechselnde Spezialitäten-Karte an

SO SCHMECKT NÖ

# So schmeckt NÖ im Internet!

Die neue Homepage von „So schmeckt Niederösterreich“ gilt als kulinarische Leitlinie für das ganze Land. Die Initiative ist nun verstärkt im Internet vertreten.

„Ein einfacher Schritt um etwas für uns und unsere Umwelt zu machen, ist der Kauf von regionalen Produkten, die keinen CO<sub>2</sub> Rucksack schleppen. Durch die bewusste Kaufentscheidung für regionale und hochqualitative Lebensmittel unterstützt man die Produzenten und Verarbeiter Niederösterreichs“, so Landesrat Dr. Stephan Pernkopf. **Brandaktuell informiert** das „Genuss Thema Spezial“ im World Wide Web passend zur Jahreszeit über regionale Produkte, die gerade Saison haben und daher besonders frisch und somit köstlich zu genießen sind. Wer [www.soschmecktnoe.at](http://www.soschmecktnoe.at) besucht, wird nicht nur bes- tens über kulinarische Be- lange informiert, sondern

hat auch die Chance auf ei- nen Gewinn: Gewinnspiel- Teilnehmer können jeden Monat köstlich-kulinarische

Preise gewinnen! Außerdem bietet das Internetportal von „So schmeckt Niederöster- reich“ einen Eventkalender,

in dem sämtliche Veranstal- tungen mit Kulinarik-Bezug gelistet sind, wie zum Bei- spiel das Mostfest.



Landesrat Dr. Stephan Pernkopf ist stolz auf die neue Initiative im Netz.

Foto: Dr. G. SCHNABL

KULINARISCHES ERLEBNIS

## Mostfest: „So schmeckt das Mostviertel“

In einem stimmungsvol- len Genussfest werden die kulinarische Vielfalt des Mostviertels und sein Leitprodukt, der Most, am 5. November um 19 Uhr im Schloss Wolfpassing in- teressierten Gästen näher gebracht. Mostviertler Be- trieben wird eine Bühne zur Präsentation ihrer qualitativ hochwertigen Produkte geboten. Das Mostfest stellt auch den Auftakt der Jungmostakti-

vitäten dar. Daher sind alle Most- und Genussliebhaber hier goldrichtig. Besuchen Sie die Most- viertler Schmankerl- straße und nehmen Sie an der Jung- mostdegusta- tion teil. Be- gleitet wird dieses kulina- rische Erleb- nis von der

Gruppe „Foast“ und den „Irr- see Bläsern“. Weitere Infos auf: [www.soschmecktnoe.at](http://www.soschmecktnoe.at)



Foto: Franz Weingartner

## DIE BURGUNDERMACHER

# Die Burgundermacher werfen ihre Schatten voraus

■ Schatten voraus. Es gab immer schon Visionäre die zur ständigen Weiterentwicklung der Gegenwart maßgeblich beigetragen haben. Als solche sind auch die Burgundermacher in der Weinszene zu sehen, haben sie sich doch vor vie-

len Jahren bereits mit den Leitsorten der Thermenregion intensiv zu beschäftigen begonnen. Dieses Auseinandersetzen mit den so anspruchsvollen Sorten Pinot Noir und St. Laurent gipfelt nun in der Gegenwart in Top-Weine mit mittlerweile

Weltformat. Die 8 Burgundermacher können dies eindrucksvoll beweisen, heim- sen sie doch seit acht Jahren einen großen Erfolg nach dem anderen ein. Egal ob bei den Regionsverkostungen, Landesweinverkostungen, Salon-Bewerben oder auf

dem internationalen Parkett wie z. B. Decanter, International Wine Challenge London, Chicago, Mondial de PinotNoir in der Schweiz, Ländermatch Deutschland gegen Österreich im Zuge der Vivinum, oder zuletzt eine Blindverkostung in Asien,

Singapur mit den weltbesten Pinot Noirs aus der Burgund in Frankreich, Neuseeland und Amerika. Ziel der Bemühungen und Anstrengungen der Burgundermacher war es und ist es, das große Potenzial der Thermenregion, einzigartige Weine zu vinifizie-

ren, der Welt zu zeigen. Zahlreiche Auslandsreisen in die weltberühmteste Weinbauregion von Pinot Noir, sowie ständige Fortbildung und der Austausch mit Kollegen im In- und Ausland haben zu der beeindruckenden Qualitätssteigerung in den vergan-

gen Jahren geführt. Dieses angeeignete Wissen verlangt in letzter Konsequenz die disziplinierte Umsetzung der neuen Ideen und Erkenntnisse. Mittlerweile werden die Burgundermacher als Leuchtturm in der Weinszene der Thermenregion gese-

hen und sollen den vielen Berufskollegen zeigen, in welche Richtung der Weg in Zukunft für die Weinbauregion gehen soll. Wir wünschen den 8 Burgundermachern dafür alles Gute und freuen uns darauf sie begleiten zu dürfen.



**DIESE WEINE DER BURGUNDERMACHER ERZIELTEN HÖCHSTE ANERKENNUNG UND ERRANGEN GOSSE NATIONALE & INTERNATIONALE ERFOLGE!**